



Produktspezifikation

Version: 02
Erstellt / Geändert am: 07.06.2019
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 22102 Seite 1 von 4



Serviovorschlag

Art.-Nr.: 22102

Tomaten-Basilikum-Frischkäsecreme

ohne Zusatz von Konservierungsstoffen
verpackt unter Schutzatmosphäre

GTIN: 4004820221023

Produktbeschreibung:

Frischkäsezubereitung mit frischen Tomaten und Basilikum

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung:

Frischkäsezubereitung, Rahmstufe im Milchanteil, wärmebehandelt

Zutatenliste:

Zutaten: Frischkäsezubereitung 56 % [**Doppelrahmfrischkäse**, **Milcheiweiß**erzeugnis, Speisesalz], Sauermilcherzeugnis [**Sauerrahm**, modifizierte Stärke, Speisegelatine], Tomaten 18 %, Zucker, Basilikum 1 %, Speisesalz.

Verpflichtende Kennzeichnung an loser Ware:

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt nach Tag und Monat und durch die Worte "gekühlt mindestens haltbar bis ...", Allergene: siehe Allergenliste

Fettgehaltsstufe:

Rahmstufe im Milchanteil, 58 % Fett in Trockenmasse



Produktspezifikation

Version: 02
Erstellt / Geändert am: 07.06.2019
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 22102 Seite 2 von 4

Zutatenliste

Eingesetzte Zusatzstoffe

- | | |
|--|--|
| ☐ Antioxidationsmittel | ☐ Säuerungsmittel |
| ☐ Emulgator | ☐ Säureregulator |
| ☐ Farbstoff | ☐ Schaummittel |
| ☐ Festigungsmittel | ☐ Schmelzsalz |
| ☐ Geliermittel | ☐ Stabilisator |
| ☐ Geschmacksverstärker | ☐ Süßungsmittel |
| ☐ Konservierungsstoff | ☐ Trennmittel |
| ☐ Mehlbehandlungsmittel | ☐ Überzugsmittel |
| ☒ modifizierte Stärke E 1422 | ☐ Verdickungsmittel |

Sensorik:

Farbe:	cremefarbene homogene Masse mit roten und grünen Stücken
Geruch:	arttypisch mild
Geschmack	produkttypisch mild
Konsistenz:	cremig

Lager und Transportbedingung:

+2 °C bis +7 °C ;
Mindesthaltbarkeit: 18 Tage
Nach dem Öffnen bitte zeitnah verzehren.

Verpackung und Kennzeichnung:

Schwarze PPC-Schale gesiegelt mit PET-Folie mit transparentem Stülpedeckel
Loskennzeichnung: Buchstabe „L“ plus Tageszahl
Hersteller-Code: DE NW 502 EG

Verpackung Bezeichnung: 1 x 1.000 g

Verpackungseinheit (Netto Gewicht): 1000 g

Länge: 180 mm

Breite: 109 mm

Höhe: 95 mm

Conveniencegrad:

☐ Roherzeugnis	☐ küchenfertig
☐ zubereitungsfertig	☐ garfertig
☐ regenerierfertig	☒ verzehrfertig



Produktspezifikation

Version: 02
Erstellt / Geändert am: 07.06.2019
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 22102 Seite 3 von 4

Mikrobiologische Daten: Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten für Feinkost der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

Keimart	Richtwert	Warnwert
Gesamtkeimzahl	1 x 10⁶	-
Koagulase positive Staphylokokken	1 x 10²	1 x 10³
Escherichia Coli	1 x 10¹	1 x 10²
Salmonellen	-	nicht nachweisbar in 25 g
Enterobacteriaceae	1 x 10³	1 x 10⁴
Listeria monocytogenes	-	1 x 10²
Hefen	1 x 10⁵	-
Milchsäurebakterien	1 x 10⁶	

Allergenkennzeichnung:

	Verwendung von Zutaten mit allergenauslösenden Stoffen Use of ingredients with allergen substances	Laut Rezeptur enthalten / containing as recipe:
1	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	Nein
2	Krebstiere und -erzeugnisse	Nein
3	Eier und -erzeugnisse	Nein
4	Fisch und -erzeugnisse	Nein
5	Erdnüsse und -erzeugnisse	Nein
6	Soja und -erzeugnisse	Nein
7	Milch und -erzeugnisse	Ja
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Nein
9	Sellerie	Nein
10	Senfsaat	Nein
11	Sesamsamen	Nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO ₂	Nein
13	Lupinen und -erzeugnisse	Nein
14	Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	Nein



Produktspezifikation

Version: 02
Erstellt / Geändert am: 07.06.2019
Freigabe: QS
Art.-Nr.: 22102 Seite 4 von 4

Nährwerte pro 100g gemäß LMIV Anhang XV:

Energie	946 kJ
	229 kcal
Fett	21,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	14,1 g
Kohlenhydrate	3,6 g
davon Zucker	3,6 g
Eiweiß	5,1 g
Salz	0,90 g

GVO / GMO Erklärung:

Wir bestätigen, dass die genannten Produkte, deren Zusatzstoffe, technische Hilfsstoffe oder Vorprodukte, sowie enthaltene Aromen und Enzyme weder gentechnisch veränderte Proteine noch gentechnisch veränderte DNA enthalten. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Verordnung (EG) 1829/2003 und ist nach der Verordnung (EG) 1830/2003 nicht Kennzeichnungspflichtig.

Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare GVO- Anteile (je Zutat) mit einem Schwellenwert kleiner als 0,9%.

Lebensmittelrechtliche Erklärung:

Haftungsbeschränkung/Erklärung

Unsere Produkte entsprechen im ungeöffneten Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitpunkt und im Rahmen der von uns angewandten Proben, den Bestimmungen des deutschen Lebensmittel – und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Die Ausführungen dieser Spezifikation beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von der eigenen Prüfung. Für die Eignung unserer Produkte zu einem bestimmten Verwendungszweck können wir keine Haftung übernehmen. Alle gesetzlichen Bestimmungen und Hygienemaßnahmen, die die Weiterverwendung des Produktes betreffen, sind somit vom Anwender eigenverantwortlich einzuhalten.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.